Núm. 242 Viernes 12 de Octubre de 1888 (35 céntimos)

BOLETIN OFICIAL

DE LA

PROVINCIA DE TARRAGONA

Este periódico sale todos los días excepto los *Lúnes* y siguientes á *Jueves Santo, Corpus Christi* y el de la *Ascensión*.—Se suscribe en la **Imprenta de Francisco Sugrañes**, á 10 pesetas trimestre en esta capital y 12 pesetas 50 cénts. en los demás puntos de la Península, pagado por adelantado. —En igual forma se satisfará el importe de los anuncios, edictos y demás disposiciones sujetas á pago

(Gaceta del 9 de Octubre)

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

SS. MM. el Rey y la Reina Regente (Q. D. G.) y Augusta Real Familia continúan en esta Corte sin novedad en su importante salud.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA

Núm. 3546

SECCIÓN DE FOMENTO.—FERROCARRILES

Relación *rectificada de los propietarios á quienes es preciso ocupar más terrenos para la construcción del ferrocarril de Madrid á Roda en el término municipal de Tivisa.*

Número de orden	Nombre del propietario	SUPERFICIE — Areas. Cs.	Residencia.	Nombre del colono ó arrendatario
41	Jaime Pallejá Benet. .	42'13	Capsanes.	No está arrendada.

Lo que se hace público por medio de este periódico oficial en cumplimiento de lo dispuesto en el art. 17 de la ley de 10 de Enero de 1879 para que las personas que se crean perjudicadas puedan dirigir sus reclamaciones al Alcalde de Tivisa en el término de quince días; en inteligencia de que solo han de versar aquéllas sobre la necesidad de ocupar el terreno de que se trata con arreglo á lo dispuesto en los artículos 17 de la ley de 10 de Enero de 1879 y 23 y 24 del Reglamento de 13 de Junio del mismo año.

Tarragona 11 de Octubre de 1888.—El Gobernador, Cayetano Pineda Santa Cruz.

PARTE OFICIAL DE LA GACETA

(Gaceta del 9 de Octubre)

MINISTERIO DE LA GOBERNACIÓN

CIRCULAR

La ley de 15 de Junio de 1880, en su art. 5.°, impone á los Delegados de la Autoridad que concurran á las reuniones públicas la obligación de suspender ó disolver en el acto todas aquellas en que por cualquiera de los concurrentes se profiera algún concepto constitutivo de delito, y como tal comprendido en los artículos del Código penal en la misma ley citados, debiendo dar cuenta inmediata al Gobierno y pasar á los Tribunales competentes el tanto de culpa.

El precepto es claro y terminante, y su aplicación no puede dar lugar á dudas. La ley, como inspirada en un criterio eminentemente liberal, tiene carácter represivo; el legislador no ha querido que la Autoridad intervenga en el ejercicio del derecho de reunión en tanto no haya delito que reprimir, y sin embargo, una práctica viciosa ha venido á bastardear la ley, viéndose con frecuencia á los Delegados de la Autoridad intervenir de una manera, más ó menos ostensible, en la dirección de las discusiones. Se profiere una frase, se expone un concepto que puede constituir ó constituye delito, y el representante de la Autoridad, directa ó indirectamente, apercibe al que ya ha incurrido en una transgresión de la ley para que no reincida ó persista en su propósito. El advertido, pues, no tiene por qué buscar regla ó criterio propio; descansa en el del Delegado, y seguro de recibir á tiempo una advertencia comete el delito á sabiendas, quizás con menosprecio de la misma Autoridad. El efecto, á su vez, queda hecho; la publicidad viene á aumentarlo; y transformado así el delito, la intervención de los Tribunales resulta casi nula, ó, lo que es peor, impopular, como todo lo que tiende á castigar á quien no es el verdadero autor del acto penable.

De este modo, la ley se desprestigia, y más tarde se podrá pretender su derogación, atribuyéndola consecuencias que, no sólo no nacen de sus disposiciones, sino que provienen de su desconocimiento.

Con tales prácticas, la educación política de los ciudadanos se hace imposible y el aprendizaje de la libertad se prolonga indefinidamente. La natural responsabilidad de los que convocan y presiden reuniones públicas, verdadera y práctica garantía del ejercicio práctico del derecho, se disminuyen, y con esa disminución se aumentan las probabilidades del desorden. De todo lo cual resulta que el delito se comete, que el escándalo se produce, que la represión no existe, y que el derecho de reunión llegará á considerarse perturbador por el olvido de las disposiciones legales.

Hora es, por tanto, de atajar esta corruptela y de recordar la noción verdadera de la ley, ájustando á ella la conducta de las Autoridades. Al efecto, cuidará V. S. en lo sucesivo de dar á sus Delegados instrucciones concretas para que se abstengan de intervenir bajo ningún concepto en las discusiones que se entablen en las reuniones públicas, y para que, observando extrictamente lo preceptuado en el art. 4.° de la ley, se limiten á suspender la reunión inmediatamente que en ella se emitan propósitos constitutivos de cualquiera de los delitos especificados en el art. 3.°, libro 2.°, del Código penal, encargándoles den cuenta inmediata de lo ocurrido, y pasando en su caso el tanto de culpa á los Tribunales.

Otro punto de interés, acerca del cual conviene que V. S. tenga muy presente el espíritu de la ley y lo recomiende á las Autoridades que estén bajo su mando, es el referente á las consecuencias del aviso que los que convocan una reunión pública deben dar á la Autoridad veinte y cuatro horas antes, según dispone el art. 1.°, disposición cuya trascendencia parece haberse olvidado atribuyéndosele el único y exclusivo objeto de poner á la Autoridad en condiciones de ejercitar su acción con arreglo al párrafo segundo del art. 5.° Su propósito, sin embargo, es de mayor trascendencia, puesto que, fundándose en ella tanto los que convocan como los que presiden las reuniones públicas, adquieren pleno derecho á ser auxiliados por la Autoridad, no sólo para hacer respetar estrictamente los fines de la convocatoria, sino para alejar la responsabilidad que pudiera alcanzarles si se falta al objeto de la reunión ó se desconoce la autoridad del Presidente por cualquier interesado en impedir ó perturbar la reunión.

Importa, por último, que todos los Delegados de V. S. tengan muy presente la diferencia que la ley establece entre las reuniones públicas que se celebran en locales cerrados y las que tengan lugar en las calles, plazas ó lugares de tránsito, para los cuales es indispensable el previo permiso de las Autoridades (art. 3.°) Distinción es esta cuyo olvido puede producir por ignorancia ó confusión complicaciones de solución difícil en momentos determinados.

Al recomendar á V. S. el extricto cumplimiento de estas indicaciones, me creo en el caso de hacerle presente la grande importancia que para las libertades públicas tiene el derecho de reunión, y la necesidad consiguiente de que esté perfectamente garantido, tanto de las intrusiones de la Autoridad como de los abusos de aquellos que, separándose del sentido de la ley, quisieran interpetrarla en forma que la desautorizase.

De Real orden lo comunico á V. S. para su conocimiento y efectos indicados. Madrid 8 de Octubre de 1888.—Moret.—Sr. Gobernador civil de la provincia de.....

(Gaceta del 9 de Octubre)

REAL ORDEN

Pasado á informe de la Sección de Gobernación y Fomento del Consejo de Estado el expediente relativo á la suspensión de tres Concejales del Ayuntamiento de Valdeolmillos, que fué decretada por V. S., dicho alto Cuerpo ha emitido, con fecha 18 del actual, el siguiente dictamen:

«Excmo. Sr.: En cumplimiento de la Real orden de 14 del actual, la Sección ha examinado el expediente relativo á la suspensión de tres Concejales de Valdeolmillos, decretada en 19 de Agosto último por el Gobernador de la provincia de Palencia.

Resulta que dicha suspensión fué impuesta á los Concejales Don Lucas Pérez Ortega, D. Arcadio Gil Ortega y Tomás Estéban Marcos porque, no teniendo el referido Ayuntamiento más que seis Concejales, no se pueden celebrar sesiones, por falta de asistencia de los corregidos, á pesar de haber sido varias veces apercibidos y aun multados.

Vistos los artículos 98, 120, 179 al 185 y 189 de la ley Municipal vigente.

Y considerando que es justa la corrección de que se trata, por cuanto dichos Concejales han incurrido en desobediencia grave, después de haber sido apercibidos y multados, y que tal resistencia pasiva impide la buena administración de los intereses del pueblo;

Opina la Sección que procede confirmar la suspensión de que se deja hecho mérito.»

Y conformándose S. M. el Rey (Q. D. G.) y en su nombre la Reina Regente del Reino, con el preinserto dictamen, se ha servido resolver como en el mismo se propone.

De Real orden lo digo á V. S. para su conocimiento y demás efectos, con devolución del expediente. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 30 de Septiembre de 1888.—Moret.—Sr. Gobernador de la prvincia de Palencia.

ANUNCIOS OFICIALES

Núm. 3547

ALCALDIA CONSTITUCIONAL

de Pobla de Masaluca

Terminados los repartos de consumos y sus recargos y el reparto municipal correspondientes al actual año económico de 1888-89, estará de manifiesto por término de ocho días en la Secretaría del Ayuntamiento para que los interesados puedan presentar las reclamaciones que crean justas.

Pobla de Masaluca 7 de Octubre de 1888.—El Alcalde, Luís Folqué.

Núm. 3548

ALCALDIA CONSTITUCIONAL

de Alió

Terminado el reparto general vecinal y el de gastos de filoxera, estará de manifiesto al público en la Secretaría del Ayuntamiento por tiempo de ocho días, á fin de que los inscriptos en él puedan presentar las reclamaciones que sean de justicia.

Ruego á los Sres. Alcaldes de los pueblos en que residan terratenientes de ésta, lo hagan público en sus respectivas localidades para conocimiento de quienes interese.

Alió 7 de Octubre de 1888.—El Alcalde, Pablo Vendrell.

GUARDIA CIVIL.—Comandancia de Tarragona

Mes de Septiembre de 1888

Resúmen *de los servicios prestados en dicho mes por la fuerza de la misma.*

CAPTURAS								
Delincuentes y ladrones.	Reos prófugos.	Desertores: Del Ejército y Armada.	Desertores: De presidio.	Detenidos por faltas leves.	TOTAL GENERAL.	Denuncias por infraccion á la ley de caza.	Armas recogidas.	Contrabandos aprehendidos.
34	»	»	»	3	37	8	20	»

SERVICIOS HUMANITARIOS				
Auxilios prestados á heridos y enfermos ó á los atropellados por carruajes y caballerías	Salvados de los hundimientos y de los incendios.	Idem de las nieves y de las aguas.	Socorro á indigentes.	TOTAL de servicios humanitarios.
»	»	1	»	1

RECOMPENSAS						
Las Gracias: De S. M.	Las Gracias: De las autoridades	Cruces: Pensionadas.	Cruces: Sencillas.	Cruces: De Beneficencia.	Empleo inmediato.	Grado inmediato
»	»	»	»	»	»	»

Resúmen *de los servicios rurales y forestales prestados durante el espresado mes.*

SERVICIOS RURALES Y FORESTALES														
Denuncias por hurto de maderas y leñas.	Denuncias por corta de árboles y leñas.	Denuncias por extraccion de frutos.	Roturaciones.	Número de delincuentes por daños en los montes y frutos.	Denuncias por ganados pastando sin autorizacion, expresando el número de cabezas y especies á que corresponden: Lanar.	Cabrío.	Vacuno.	Cerda.	Caballar.	Mular.	Asnal.	TOTAL de denuncias.	TOTAL de delincuentes aprehendidos.	TOTAL de cabezas de ganado que pastaban sin autorizacion.
1	7	1	»	3	4	50	»	»	»	»	»	8	15	54

RECOMPENSAS						
Las Gracias: De S. M.	Las Gracias: De las autoridades	Cruces: Pensionadas.	Cruces: Sencillas.	Cruces: De Beneficencia.	Empleo inmediato.	Grado inmediato
»	»	»	»	»	»	»

Nota.—Del ganado comprendido en el resumen forestal no ha sido denunciado ninguno por reincidencia.

Tarragona 30 de Septiembre de 1888.—El primer Jefe, Felipe de Guzmán Prats.

PROVIDENCIAS JUDICIALES

Núm. 3549

CÉDULA DE CITACIÓN

En virtud de lo dispuesto por el Sr. Juez Regente de este partido en auto del día de hoy dictado en causa que se instruye bajo actuación del Escribano que refrenda contra Juan Suñé Farrús y Ramón Aymemí Llavería por lesiones mútuas causadas á las once próximamente de la noche que acaba de finir y cuyo hecho ocurrió en los bajos del edificio destinado antiguamente á cárceles del partido, se cita á las personas de ignorado paradero y domicilio cuyos nombres no ha sido posible averiguar y que se encontraban presentes cuando ocurrió el hecho referido, para que dentro del término de seis días, contaderos desde el siguiente al de la inserción de la presente cédula en el *Boletín oficial* de la provincia, comparezcan ante este Juzgado al objeto de prestar declaración en la expresada causa; con prevención de que no compareciendo les parará el perjuicio á que hubiere lugar.

Montblanch ocho de Octubre de mil ochocientos ochenta y ocho.—Alfonso Poblet, Escribano.

Núm. 3550

CÉDULA DE CITACIÓN

En virtud de lo dispuesto por el Sr. Juez Regente de este partido en providencia del día de hoy dictada en causa que se instruye bajo la actuación del Escribano que refrenda sobre incendio y estafa contra Higinio Batet Puigbonet, se cita al testigo Calixto Arroyo Contijoch, vecino de Rocafort de Queralt, cuyo actual paradero se ignora, para que en el término de seis días, contaderos desde el siguiente al de la inserción de la presente cédula en el *Boletín oficial* de esta provincia, comparezca ante este Juzgado á prestar declaración en la expresada causa; bajo apercibimiento sino compareciere de pararle el perjuicio que en derecho haya lugar.

Montblanch veinte y dos de Septiembre de mil ochocientos ochenta y ocho.—Alfonso Poblet, Escribano.

Núm. 3551

Don Maximiliano González de Agüero, Juez del partido de Villafranca del Panadés.

Por el presente edicto se cita y llama á Felicio Baró Girall, Pablo Guixá, Antonio Albés Caballé (a) Vendrellench, Pedro Grau, José Estebanell Bruno, Demetrio Coca Vidal y Ramón Esclosans (a) Pariona, vecinos que han sido de esta villa y hoy de ignorado paradero, para que el día cinco de Noviembre próximo, á las once de la mañana, comparezcan ante la Sala de lo Criminal de la Audiencia de Barcelona á declarar como testigos en el juicio oral de la causa sobre robo que se sigue contra Juan Vives y Gabriel Ventura; con la prevención de que tienen obligación de concurrir á este llamamiento bajo la multa de veinte y cinco pesetas, caso de no verificarlo.

Villafranca del Panadés nueve de Octubre de mil ochocientos ochenta y ocho.—Maximiliano de Agüero.—El Actuario, Juan Asmil, Escribano.

IMPRENTA DE FRANCISCO SUGRAÑES

ciones se deduce la cantidad de azucar y agua que deben añadirse.

La cantidad de mármol en polvo que debe añadirse se averigua haciendo un ensayo previo: se toma un litro de mosto y se le echan sucesivamente el mármol por pequeñas cantidades, se mueve bien el líquido y se deja actuar la reacción durante cinco ó seis horas; se prueba la acidez y si es excesiva se repite la operación, teniendo presente que el polvo de mármol tarda en combinar al ácido. Conocido el peso que hemos necesitado para disminuir la acidez de un litro de mosto, cien veces más sería la que añadiremos para el hectolitro.

MOSTOS POCO ÁCIDOS

Puede suceder en localidades meridionales, en determinadas circunstancias y para diversas clases de vinos, que resulte el mosto con poca acidez, en cuyo caso para aumentarla, se le mezclará ácido tártrito, en la cantidad en gramos, que por análisis se haya obtenido que le faltan para alcanzar el título de acidez necesaria.

LAGAR

El lagar en este país, ó está inmediato á la bodega ó forma parte de ella; en algunos puntos de Andalucía está aislado en los mismos viñedos. Debe ser espacioso, en piso bajo, ventilado, fresco en otoño y templado en invierno. Evítese que cerca de los lagares y bodegas haya basuras, materias en descomposición, aguas infectas, ni restos de obras ó vejetales que produzcan mal olor. La limpieza en estos locales es condición muy importante que no deben olvidar los viticultores. Deben también estar

excesiva cantidad de ácido producen vinos inferiores que han de venderse á los bajos precios, pudiendo sin embargo elaborarse de mejor clase; así pues los mostos deben mejorarse: 1.° Cuando contengan una excesiva cantidad de azucar; 2.° Cuando les falte la necesaria para producir la graduación ó riqueza alcohólica que se desea, y 3.° Cuando hay exceso de ácidos que pueden perjudicar á los vinos.

MOSTOS DEMASIADO AZUCARADOS

En años buenos, cálidos y clima meridional suelen resultar los mostos muy espesos y cargados de azucar, que fermentan mal y están expuestos á la acetificación; además es tardía su fermentación, y se prolonga á veces mucho tiempo en los toneles, resultando perjuicios para el viticultor.

No debe aconsejarse que para evitar este efecto, se adelante la vendimia, desde que el mosto marca 12 á 14 grados del gleucómetro, pues se empeora el producto; es mejor añadirles agua en la cantidad necesaria, para que resulte el vino de la graduación alcohólica que se desea; y no se tema por esto alterar los vinos, pues el agua se mezcla perfectamente al mosto y el producto es igual al que se hubiera obtenido con uvas acuosas.

Debe cuidarse de que el agua sea pura, cristalina y que no contenga disuelta sulfato de cal ó sean yesosas ó blandas, ni tampoco caleareas ó duras, pues perjudicarían á la calidad del vino. El agua debe añadirse tibia en los países frios, y siempre ha de estar mas caliente que el mosto á que se va á mezclar. Esta operación debe hacerse antes de que comience á iniciarse la fermentación.

Puede también rebajarse la riqueza en azucar de un mosto añadiéndole otro más pobre en esta sustancia.

hasta que con un calor suave se arrugue algo la película de los granos, como se verifica en el asoleo. Esta operación en países lluviosos y frios dá buenos resultados y los vinos adquieren riqueza alcohólica y una suavidad y olor agradables.

ADICIÓN DE AZUCAR AL MOSTO

Es sistema antiguo el mejoramiento de los mostos pobres con la adición de azucar, y la mayor parte de los viticultores lo prefieren al asoleo y arropado. Se reduce simplemente á añadir al mosto la cantidad de azucar necesaria para que tenga la cantidad que en los más favorables.

Al descomponerse por la fermentación 100 partes de azucar producen 48'5 de alcohol, ó lo que es igual 2'06 kilogramos aumentan la riqueza alcohólica del vino en 1 por 100 de su peso; así pues si se supone conforme se ha dicho que se analiza un mosto y que tenga 17'2 por 100 de azucar ó marque 108'6 con el mustímetro ó sea 1.086 su densidad, si fermenta producirá un vino con:

$$100 : 48'5 :: 17'2 : x = 8'34$$

por 100 de alcohol; si se desea obtener un vino de 11 por 100 de alcohol, ó sea 11—8'34=2'66 por 100 más, será preciso aumentar al mosto:

$$48'5 : 100 :: 2'66 : x = 5'5$$

kilogramos de azucar por hectolitro. Pero como no todo el azucar se descompone, conviene poner algo más, y podria añadirse en este ejemplo á razón de 6 kilogramos.

Sin embargo de esto, en los mostos muy pobres no puede traspasarse los límites impuestos por la práctica, porque el vino resultaria dulzón y sin descomponerse completamente el azucar en alcohol, además que la cues-

tión económica lo impediria por resultar el vino á un coste excesivo. Según algunos enólogos, los mostos toleran, en general, sin exponerse á malas consecuencias, 3'400 kilogramos de azucar por hectolitro; pero siempre el agricultor debe calcular si le conviene la adición del azucar según el precio de ésta y el que obtendrá después del vino.

Suponiendo Siemeus que exista en el mejor mosto cerca del 2 por 100 de azucar y de 0'5 ú 0'6 de ácido, aconsejó añadir el azucar al mosto de calidad inferior en la proporción siguiente: si el líquido no señala en el areómetro más de 10° equivalentes á 7'5 del demímetro, rara vez contiene un 15 por 100 de azucar y 1 por 100 de ácido; es preciso darle al menos 50 kilogramos de azucar, añadiéndole al propio tiempo bastante agua; para 1.000 kilogramos de mosto, debe emplearse 500 kilogramos de agua azucarada que contenga 150 partes de azucar, resultando después 1.500 kilogramos de líquido de una densidad aproximada á la de un buen mosto ordinario; por este procedimiento se disminuye el ácido y la fermentación dice que resulta más regular.

Algunos consecheros condensan el mosto á fuego lento en un tercio ó mitad de su volúmen; pero hay que tener presente que la ebullición altera siempre muchos principios del mosto, y el vino que resulta deja mucho que desear.

Es de gran importancia la elección del azucar; las de caña y de remolacha siendo puras son las mejores, especialmente la primera, y entre sus clases comerciales, la blanca es preferible y después la terciada; la azucar de remolacha dá á veces al vino un aroma que no le favorece. La glucosa de fécula debe proscribirse por el desagradable sabor que comunica al vino, y más especialmente, los cocimientos de higos, zumo de los chumbos y

MOSTOS FALTOS DE AZUCAR

Los frios y las humedades, así como en general el clima de la localidad, influyen en los mostos, dándolos de poca riqueza ó cantidad de glucosa ó azucar de uva, y los vinos resultarían con muy poca fuerza alcohólica, habiendo necesidad por lo tanto de mejorar aquéllos para que ésta sea la que deseamos. Además estos mostos son abundantes en ácidos y materias azoadas y se encuentran predispuestos á perder sus cualidades, hallándose tan escasos del elemento que les dá el aguante y fuerza; de aquí las alteraciones que sufren y la facilidad en perderse.

Tres son los medios principales para aumentar la riqueza sacarina de los mostos, el asoleo de las uvas, el arropado ó concentración del mosto y la adición de azucar.

ASOLEO

Ya se ha dicho que consiste esta operación en exponer las uvas al sol para que se sequen y aumente su cantidad relativa de azucar. Este medio, que es muy antiguo, dá buenos resultados y sustituye el arropado con venventaja.

La uva debe estar bien madura, los racimos enteros y sanos; el asoleo debe ser gradual y durará más ó menos tiempo según sea la clase de la uva y la temperatura atmosférica, así que en algunos puntos con 5 ó 6 días son bastantes, cuando en otros se necesitan el doble.

El asoleo se verifica como se ha dicho extendiendo los racimos en el suelo expuestos al sol y resguardados de la humedad; en Andalucía los ponen sobre zarzos ó lechos de paja, cuidando de volverlos una ó dos veces al dia y

teniéndolos por la noche bajo tejado; otros utilizan edificios cubiertos, pero que estén aereados y bañe el sol á las uvas que en su pavimento se extiendan.

También para este objeto usan en varios puntos el sistema de retorcer el pedúnculo del racimo y dejarlo suspendido en la misma cepa. Otros emplean unos ruedos de esparto en donde se colocan las uvas para el asoleo en el almijar, cuando se trata de vinos esquisitos, en los que no puede entrar la más pequeña cantidad de uva mojada, por eso los ruedos ó redondeles, se cubren por la noche con otros mayores, ó se retiran bajo tejado, para que no reciban el rocío.

El asoleo si es conveniente en los países cálidos y para los vinos dulces ó licorosos, no conviene tanto á los cosecheros de vino de pasto, que elaborando en gran escala, necesitarían para esa operación grandes y costosos locales; además los vinos resultantes de *uva pasa* no desarrollan un buen *bouquet* y adquieren un sabor especial que no conviene para los vinos de pasto.

ARROPADO

Este procedimiento de mejorar la cantidad de azucar en el mosto, consiste en mezclarle *arrope*, que se sabe es el mismo mosto concentrado al calor en calderas á propósito.

Esta práctica aunque se emplea en muchas localidades por razón de economía, no debe aconsejarse porque presenta dificultades tratándose de grandes cantidades de mosto y puede comunicar al vino sabor á cocido, aumentando la proporción de sales y de ácidos que convienen eliminar, máxime si proceden de uvas poco sazonadas.

Este efecto se obtiene también exponiendo los racimos en un horno por algunas horas, colocados sobre zarzos

de otros frutos porque todos ellos aumentan en el mosto materias mucilaginosas y pectina que predisponen á diversas enfermedades ó alteraciones de los vinos.

El azucar debe añadirse al mosto inmediatamente de extraído, mezclándolos bien en una caldera que se calienta muy poco, y solo lo suficiente para que se disuelva perfectamente el azucar; se vierte después ese mosto mejorado en el recipiente de fermentación, el que á favor de su temperatura surtirá un buen resultado.

El Dr. Guyot dice, que para elevar un grado en cada arroba de mosto, se necesitan tres libras de azucar de caña y que nunca se deben dar más de tres grados á ningún mosto.

Maumené aconseja se empleen las pasas para el mejoramiento de los mostos, obteniéndolas bien y por secación al sol ó en estufas ú hornos; pero de todos modos los precios relativos ó sea el problema económico, son los que han de decidir al cosechero por lo que más convenga á su interés.

ADICIÓN DEL ALCOHOL

Algunos enólogos aconsejan emplear el alcohol en vez del azucar cuando la madurez de la uva ha sido incompleta.

Este medio es más económico y fácil, pero tiene los inconvenientes que no puede emplearse en iguales circunstancias y la calidad del vino no es tan buena; el alcohol conserva mucho el fermento, que es un defecto de malas consecuencias; el azucar al contrario, destruye la actividad del fermento y facilita al vino su conservación, por lo cual, los vinos de mostos alcoholizados no tienen tanto aguante como los que deben su riqueza alcohólica á la fermentación del azucar.

De todos modos la adición de alcohol debe hacerse con

espíritu que provenga del vino, no de patata, remolacha ó granos (alcoholes llamados industriales), y en cantidad que no exceda de 1 á 2 litros por hectolitro. No debe echarse al comenzar la fermentación del mosto, porque la impediría, ni tampoco cuando se halla en su mayor actividad, porque contendría su marcha, se debe añadir en el momento en que la fermentación empieza á decaer.

MOSTOS MUY ÁCIDOS

Cuando los mostos resultan con exceso de acidez, el medio más económico para mejorarlos, es neutralizar el exceso de ácido con carbonato de cal (marmol) pulverizado, el cual se descompone uniéndose la cal al ácido tártrico del mosto y el ácido carbónico queda disuelto ó se desprende.

Téngase presente que el mosto debe tener alguna acidez, y que una excesiva cantidad de polvo de mármol le perjudicaría mucho. Chaptal dice, que 5 gramos de este polvo neutralizan 6 gramos de ácido; así pues, si el mosto tiene 7'8 de ácido por litro y se quiere reducir á 6, se le añadirá:

$$6 : 5 :: 1'8 : x = 1'5$$

es decir, se añadirá 150 gramos por hectolitro.

El mármol ha de ser muy puro, blanco y sin otras sustancias; no debe emplearse la creta, porque además de ser impura, comunica al vino un sabor desagradable. Se corrige también indirectamente la acidez, añadiendo al mosto agua y azucar hasta obtener un líquido que contenga la acidez normal; considerando Gall, que un buen mosto contiene por lo menos 24 por 100 de azucar y á lo más 6'5 por 1.000 de ácido, y partiendo de estas propor-